

01.12.2025

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Цифровой паспорт для колбасы: что ждет производителей в новом эксперименте по маркировке

Источник изображения [freepik.com](https://www.freepik.com)

Российский продовольственный рынок делает новый стратегический шаг в сторону тотальной прозрачности. С 24 ноября 2025 года в стране стартовал масштабный эксперимент по цифровой маркировке мясной продукции и полуфабрикатов. Это решение, закрепленное Постановлением Правительства РФ № 1823, знаменует начало глубокой трансформации одного из ключевых сегментов пищевой промышленности. В фокусе внимания регулятора оказались две обширные товарные категории.

Первая — это упакованные в потребительскую тару мясные изделия, включая весь спектр колбасной продукции, а также аналогичные продукты из мяса, субпродуктов и крови животных и птицы.

Вторая — замороженные полуфабрикаты и иная пищевая продукция, также упакованная для конечного потребителя.

Эксперимент, носящий добровольный характер, призван ответить на ключевые для отрасли вопросы. В течение его проведения предстоит определить оптимальный формат средств идентификации и состав данных, которые позволят однозначно идентифицировать каждую единицу товара. Фактически, создается цифровой паспорт продукта, который будет сопровождать его на всех этапах движения — от производственного цеха до полки магазина.

Проект будет реализовываться в два этапа. Производители и продавцы мясной продукции (за исключением консервов) смогут участвовать в тестировании **до 28 февраля 2026 года**. Для полуфабрикатов и замороженных продуктов временной горизонт эксперимента установлен до **31 августа 2026 года**.

Успешная реализация этого пилотного проекта откроет дорогу для его масштабирования. В случае положительных результатов данные категории будут включены в реестр товаров, подлежащих обязательной маркировке через Государственную информационную систему мониторинга оборота товаров (ГИС МТ).

Ожидается, что это приведет к системным изменениям: повысится эффективность выявления недобросовестной и контрафактной продукции, а логистические цепочки станут абсолютно прозрачными, укрепляя доверие как регуляторов, так и конечных потребителей.

А знаете ли вы?

В журнале «Контроль качества продукции» опубликована статья от экспертов «Техэксперт» об изменениях в пищевой промышленности

Отраслевое сообщество получило ценный аналитический материал, обобщающий ключевые изменения в регулировании пищевой промышленности. По итогам одной из наиболее популярных секций масштабной конференции **«Неделя Техэксперт-2025»** в авторитетном издании **«Контроль качества продукции»** опубликована развернутая статья экспертов Консорциума «Кодекс».

Материал представляет собой комплексный анализ законодательных новаций и практических инструментов, позволяющих компаниям эффективно интегрировать новые требования в повседневные бизнес-процессы. В фокусе исследования оказались наиболее актуальные для специалистов вопросы методологического и прикладного характера.

Особое внимание в публикации уделено методикам адаптации внутренних процессов предприятий к обновленным нормативным рамкам. Эксперты детально разбирают корректные процедуры декларирования соответствия и требования к маркировке пищевых продуктов, а также дают практические рекомендации по работе в специализированных государственных информационных системах — ФГИС «Зерно» и ФГИС «Семеноводство». Значительная часть исследования посвящена цифровым решениям, способным оптимизировать процессы. Авторы подчеркивают эффективность специализированных программных продуктов «Техэксперт», которые позволяют автоматизировать подготовку к контрольно-надзорным мероприятиям, оперативно отслеживать законодательные поправки и своевременно встраивать их в производственные циклы.

С полной версией аналитического обзора можно ознакомиться по ссылке: <https://ria-stk.ru/mos/adetail.php?ID=240547>.

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЖУРНАЛ
ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПРОДУКЦИИ И ЭКСПЕРТОВ ПО КАЧЕСТВУ

ВАК • РИНЦ • DOI 10.35400
www.ria-stk.ru/mos

Контроль Качества Продукции



СТРАТЕГИЧЕСКИЙ ПАРТНЕР



РОСАККРЕДИТАЦИЯ

04/2025



ДОКАЗАТЕЛЬНАЯ БАЗА
vs СУБЪЕКТИВНЫЕ
ОЦЕНКИ



НОРМАТИВНОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ

Новые требования Росаккредитации
по применению документа
СМ № 03.1-1.0008
и политики ILAC P9:01/2024

ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ

Доказательная база
соответствия продукции
требованиям технических
регламентов ЕАЭС

РЕГУЛЯТОРНАЯ ПРАКТИКА

Трансформация стандартов
на пиво и необходимость
их актуализации

Вопрос-ответ

Вопрос:



Лисицкая Ольга
Сергеевна

На маркировке мяса и мясных полуфабрикатов в пищевой ценности указано количество белков. Это количество белков животного происхождения?

Ответ:

Учитывая, что при производстве мясной продукции могут быть использованы как мясные, так и не мясные (в частности, растительные) белоксодержащие пищевые компоненты, кроме того, Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ([ТР ТС 022/2011](#)), отмечая, что пищевая ценность пищевой продукции, указываемая в ее маркировке, включает в том числе такой показатель как количество белков, не уточняет, что должны быть указаны белки какого-либо определенного происхождения, нет оснований в маркировке пищевой ценности мясной продукции учитывать только животные белки.

В соответствии с требованиями подпункта 9 пункта 1 части 4.1 статьи 4 Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ([ТР ТС 022/2011](#)), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881, маркировка любой упакованной пищевой продукции должна содержать показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 статьи 4 [ТР ТС 022/2011](#).

В силу подпункта 2 пункта 1 части 4.9 статьи 4 [ТР ТС 022/2011](#) пищевая ценность пищевой продукции, указываемая в ее маркировке, включает в том числе такой показатель как количество белков, жиров, углеводов.

При этом [ТР ТС 022/2011](#) не уточняет, что должны быть указаны белки какого-либо определенного происхождения.

Поэтому если мясная продукция содержит как белки животного, так и растительного происхождения (ведь Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ([ТР ТС 034/2013](#)), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68, допускает использовать при производстве мясной продукции ингредиенты растительного происхождения — пункт 5 раздела II [ТР ТС 034/2013](#)), нет оснований в маркировке пищевой ценности такой продукции учитывать только животные белки.

Обращаем внимание, что по общему правилу, сформулированному пунктом 7 части 4.9 статьи 4 [ТР ТС 022/2011](#), количество белков, жиров, углеводов должно указываться в отношении белков, жиров, углеводов и энергетической ценности (калорийности), для которых такое количество в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 2 и более процента величин, отражающих среднюю суточную потребность взрослого человека в белках, жирах, углеводах и энергии. В иных случаях количество белков, жиров, углеводов может указываться по усмотрению изготовителя.

Величины, отражающие среднюю суточную потребность взрослого человека в белках, жирах, углеводах и энергии, в витаминах, минеральных и других веществах, определяются в соответствии с приложением 2 к [ТР ТС 022/2011](#) (пункт 9 части 4.9 статьи 4 [ТР ТС 022/2011](#)).

Показатели пищевой ценности пищевой продукции определяются изготовителем пищевой продукции аналитическим или расчетным путем (пункт 12 части 4.9 статьи 4 [ТР ТС 022/2011](#)).

Ссылки ведут на документы в системе «Техэксперт».

Если ссылки неактивны или при переходе возникает ошибка, вероятно, вы не являетесь пользователем «Техэксперта» или у вас не настроена утилита «КАссист».

Обратитесь к представителю «Техэксперт» в вашем регионе.

© АО «Кодекс», 2025

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных